

Julia Modes

Dortje Fink

#lecker

**kulinarische Phänomene
geisteswissenschaftlich beschreiben**

Q-Tutorium im Sommersemester 2016

Humboldt-Universität zu Berlin

Kultur-, Sozial- und Bildungswissenschaftliche Fakultät

Institut für Kunst- und Bildgeschichte

1. Hintergrund des Tutoriums

Essen lässt sich nur schwer in Worte fassen, da es mit allen Sinnen erlebt werden muss. Es verändert zu schnell seine Beschaffenheit, um in Gänze beziehungsweise als Zusammenspiel vieler verschiedener Eindrücke gleichzeitig gesehen, gehört, gerochen, betastet oder geschmeckt zu werden. Dennoch scheint es in den letzten Jahren ein omnipräsentes und geradezu modisches Thema geworden zu sein; nicht zuletzt veranschaulichen dies unzählige Verlinkungen zu *#lecker* auf *facebook* und *instagram*. Es erstaunt daher umso mehr, dass die geisteswissenschaftliche Beschäftigung mit Lebensmitteln und Esskultur bislang nur vereinzelt zu geschehen scheint. Während sich dies in Nordamerika durch die *culinary studies* gerade verändert, gibt es in Deutschland nur wenige Versuche diesen Themenkomplex zu bearbeiten. Mit unserem Q-Tutorium wollten wir auf diesen Mischstand aufmerksam machen und einen experimentellen Beitrag zur geisteswissenschaftlichen Beschäftigung mit Essen leisten. Als Studentinnen der Kunst- und Bildgeschichte haben wir beide jeweils unsere Bachelorarbeit zu einem kulinarischen Thema geschrieben: Julia Modes Arbeit trug den Titel „Künstler bitten zu Tisch - Drei Künstlerrestaurants um 1970 im Vergleich“ (2015) und Dortje Fink schrieb über „Essthetik – Zur Gestaltung des angerichteten Tellers in der zeitgenössischen *haute cuisine*“ (2013). Durch die Bearbeitung jener ungewöhnlichen Themen konnten wir uns einen guten Überblick über die vielen offenen Fragen und Forschungslücken in Bezug auf die Methodik, aber auch die Theoretisierung von Essen machen. In unserer Disziplin begegnen uns Lebensmittel für gewöhnlich als gemaltes Stillleben oder vergängliches, bildhauerisches Material. Um jegliches Bild – das heißt alles was durch einen menschlichen Eingriff gestaltet wurde – angemessen fassen und wiedergeben zu können, bedarf es in der Kunst- und Bildgeschichte einer umsichtigen Beschreibung des Betrachtungsgegenstandes. Während der Vorgang des Beschreibens in nahezu allen geisteswissenschaftlichen Disziplinen Anwendung findet, unterscheiden sich die dahinter stehenden Fragestellungen jedoch deutlich. Auch unsere Abschlussarbeiten haben sich an solchen disziplingebundenen Beschreibungen versucht. Es wurde allerdings versucht kulinarische Phänomene in ihrer Komplexität darzustellen. So ist der Gast in einem Restaurant beispielsweise nicht mit dem Teller und dem darauf befindlichen Essen allein, sondern in eine physische und konzeptionelle Umgebung eingebunden, die unmittelbar auf seine oder ihre Wahrnehmung Einfluss nehmen. Wollte man jenes Zusammenspiel nun beschreiben, ließen sich Methoden unterschiedlicher Disziplinen anwenden, die allesamt nur eine von vielen möglichen Perspektiven auf diesen Problemkomplex eröffnen können und zwangsweise zu unterschiedlichen, möglicherweise sogar widersprüchlichen Schlussfolgerungen kommen. Es gibt daher noch sehr viel Raum für Grundlagenforschung in den interdisziplinären *culinary studies* oder ihrem deutschen Äquivalent der Kulinaristik.

In dem Wissen darum, dass unser Q-Tutorium keine Forschungslücken schließen können wird, haben wir bewusst auf die tiefergehende Bearbeitung eines speziellen Teilaspekts verzichtet. Stattdessen wurde die Bandbreite inhaltlicher Fragestellungen möglichst weit gefasst und die Student*innen ermuntert sich selbst ein Thema zu suchen. Dabei haben wir bewusst dem Konzept der Q-Tutorien Rechnung getragen, indem wir dazu angeregt haben, sich von den Methoden anderer Disziplinen für die eigene Forschung in Bezug auf das Beschreiben von Essen, Ernährung oder Lebensmittel inspirieren zu lassen. Über den Seminarraum hinaus hat sich so auch ein kleines Netzwerk an Student*innen gebildet, die hoffentlich auch in Zukunft ihrem wissenschaftlichen Interesse an dem Thema nachgehen und darüber im Austausch bleiben werden.

2. Fragestellung(en)

Um aus der Not, es mit einem ephemeren Betrachtungsgegenstand zu tun zu haben, eine Tugend zu machen, lautete unsere ursprüngliche Forschungsfrage: Welche unterschiedlichen Möglichkeiten existieren in verschiedenen Disziplinen, um Essen beziehungsweise kulinarische Phänomene zu beschreiben und wie können sich diese gegenseitig befruchten?

Das mag zunächst banal klingen. Da wir mit unserem Q-Tutorium allerdings möglichst viele Student*innen ansprechen wollten und großen Wert auf Interdisziplinarität legten, konnte spezielles Vorwissen bei den Teilnehmer*innen nicht vorausgesetzt werden. Stattdessen sollte im Q-Tutorium eine vielversprechende heuristische Methode zur Anwendung kommen: Das systematische Beschreiben eines selbst-gewählten Gegenstandes. Dadurch wurde Student*innen aller Semester und Fächer eine unvoreingenommene Annäherung an den Forschungsgegenstand ermöglicht. Da keine endgültige Antwort, sondern vielmehr das Aufzeigen von verschiedenen Beschreibungsmöglichkeiten erwartet wurde, sollte das eigene fachspezifische Vorgehen durch die Kommiliton*innen stets neu reflektiert und eine genuin interdisziplinäre Annäherung versucht werden.

Was wir allerdings unterschätzt haben, war die Tatsache, dass die Student*innen, die aus so unterschiedlichen Bereichen wie Amerikanistik, Kulturwissenschaften, Kunst- und Bildgeschichte, Produktdesign, Sozialwissenschaften oder Sportwissenschaften kamen, sich in unserem Q-Tutorium oft das erste Mal wissenschaftlich mit Essen beschäftigten. Oft war es bereits eine Herausforderung in der eigenen Disziplin nach Methoden zum Erkenntnisgewinn über Essen zu suchen. Daher wandelte sich im Verlauf der Lehrveranstaltung die ursprüngliche Fragestellung hin zu einer kritischen Befragung des jeweils eigenen fachspezifischen Umgangs mit kulinarischen Themen. Jede*r wollte aus seinem oder ihrem disziplinären Hintergrund heraus mehr über kulinarische Phänomene oder Mahlzeiten aussagen können als „es ist lecker“. Somit entsprachen wir dem Wunsch der Teilnehmer*innen einen Teilaspekt beispielhaft mit den Methoden der eigenen Disziplin zu beforschen. Letztlich empfanden wir diesen Umstand als große Bereicherung, da er den Student*innen die Möglichkeit gab, ihre jeweiligen Stärken und bereits erworbenes Wissen einzubringen.

In der Themenwahl waren die Kommiliton*innen komplett frei. Wider Erwarten wurden nicht nur Beschreibungen von Lebensmitteln oder zubereitetem Essen vorgenommen. Die bearbeiteten Themen reichten vielmehr von Hunger über Lebensmittelgewinnung und die Verzehrsituation bis hin zu Formen der Archivierung und Theoretisierung von Mahlzeiten.

Alicia Wild (BA Kulturwissenschaft/Kunst- und Bildgeschichte) versuchte sich kulturwissenschaftlich mit dem Fehlen von Nahrung auseinanderzusetzen und fragte in Bezug auf das Phänomen Hunger: Wie hat sich die Bedeutung und der Sinn des Essens für die beiden Hemisphären der Welt (nördliche/südliche) nach der Implementierung der neoliberalen Weltwirtschaft verändert und wie unterscheiden sie sich?

Phuong Phan (MA Kunst- und Bildgeschichte) hat sich bildhistorisch mit Praktiken und Formen rund um die Präsentation von Fleisch, insbesondere als bis zur Abstraktion zerlegtes Gut im Supermarkt, beschäftigt. Wir freuten uns sehr zu hören, dass sich aus dieser Beschäftigung zum Mensch-Tier-Verhältnis ein weiteres Q-Tutorium entsponnen hat, welches im Wintersemester 2016/17 unter dem Titel „Tiere sehen, Tiere sammeln - Eine Spurensuche in der Kunst und Wissenschaften“ an der Humboldt-Universität zu Berlin durchgeführt wird.

Christine Gottwald (BA Amerikanistik) hat sich das erste Mal an einer Kombination von wissenschaftlicher Bildkritik versucht, indem sie das Zustandekommen und die Rezeption der Grafik „All The Styles of French Fries, Ranked“ analysiert hat. Ihre Ausgangsfrage war dabei: Kann es gelingen etwas so subjektives wie Geschmack in wissenschaftlichen Kriterien zu messen?

Hannah Besel (BA Sportwissenschaften) hat sich mit dem weiten Thema Brot befasst. In ihrem Studium spielt Ernährung oft nur die untergeordnete Rolle von Energiezufuhr. Sie konnte uns allerdings zeigen, dass Brot nicht nur einen Nährwert, sondern auch einen kulturellen Wert hat. In ihrer weitergehenden Forschung hat sie sich mit der Darstellung von Geschmack, welcher rein physiologisch von jeder Person anders wahrgenommen wird, am Beispiel des sogenannten Brotaromarads, welches 2008 vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) entwickelt wurde, befasst.

Raphael Hoffmann (MA Kunst- und Bildgeschichte) hat sich ebenfalls mit Brot befasst. Da seine ursprüngliche, methodische Frage - ob und wie sich Brot als Phänomen bildhistorisch fassen und analysieren lassen kann - in der knappen Zeit nicht zu bearbeiten gewesen wäre, entschied er sich ein Projekt kritisch zu betrachten, bei dem Brot natur- und geisteswissenschaftlich analysiert werden soll: Der Unternehmer, Naturwissenschaftler und Koch Nathan Myhrvold arbeitet im Jahr 2016, in der Nachfolge seiner populären Publikation „Modernist Cuisine“ (2011), an dem Buch-Projekt „Modernist Bread“ (voraussichtlich 2017), welches einen interdisziplinären Ansatz verfolgt, aber in seiner Umsetzung zu stark von den Leitideen des Herausgebers geprägt zu sein droht.

Marie Greggers (MA Kunst- und Bildgeschichte) hat sich ebenfalls mit einem ungewohnten Themenfeld beschäftigt: dem Einfluss der Innenarchitektur auf das Esserlebnis im Restaurant. Sie konnte verdeutlichen, wie stark sowohl der individuelle Gast wie auch die Bespielung des Gastraumes im Restaurant die Erfahrung sowie die Wahrnehmung der Nahrungsaufnahme beeinflussen. Eine Raumgestaltung, die alle Sinne erfreut, ist daher für ihre Nutzer*innen ebenso wichtig wie die darin angebotene Küche. Wie sehr die unterschiedlichen Einflussfaktoren den Restaurantbesuch prägen wird den Gästen allerdings oft erst dann klar, wenn sich eine oder mehrere dieser miteinander verflochtenen Sphären negativ auf das Esserlebnis auswirken.

Lisa Dross (BA Sozialwissenschaften) widmete sich der Kommunikation beim Essen. Sie ging von der These aus, dass sich Sprache und Essen als essentielle Kommunikationssysteme im Rahmen von Mahlzeiten gegenseitig konstituieren. Durch eine qualitative Erhebung, mittels eines Tagesprotokolls, wollte sie unser alltägliches Verhalten bei der Nahrungsaufnahme besser verstehen. Relevant waren für sie die Fragen: Wann, was, wo und mit wem Essen wir? Wie bindet sich das Grundbedürfnis Essen in den Tagesablauf ein? Wie viel Zeit wenden wir dafür auf? Konzentrieren wir uns nur darauf oder sind wir abgelenkt? Und schließlich: Wenn wir in Gemeinschaft essen, welche Themen werden besprochen?

Maximilian Bellinghausen (MA Produktdesign, Kunsthochschule Weißensee) hat sich am Beispiel des katalanischen Sterne-Kochs Ferran Adrià mit der Archivierung von Vergänglichem und der Frage nach der angemessenen Charakterisierung der Archivierungspraxis befasst. Ab 1992 ließ Adrià jedes Gericht des Restaurants elBulli von Francesc Guillamet fotografieren. Dies ist ein für die Gastronomie ungewöhnlicher Vorgang, der letztlich sowohl der Selbsthistorisierung wie Selbstvermarktung dienlich ist, da die Fotografien in das Firmenarchiv eingespeist werden, aus dem heraus wiederum die seit 2003 publizierten Hochglanz-(Werk-)Kataloge ihr Material beziehen.

Laurin Schwarz (MA Sozialwissenschaften) hat sich, inspiriert von Harald Lemkes philosophischen Überlegungen zu einer Gastrosophie, der eigenen Disziplin zugewandt und gefragt wie sich Essen in Theorie und Diskurse der Soziologie einbinden lässt. Dabei war es die besondere Schwierigkeit kein konkretes Fallbeispiel zu behandeln. Vielmehr musste zunächst ein Überblick zum aktuellen Forschungsstand erstellt werden, aus dem heraus eigene Vorschläge bezüglich der Fortführung beziehungsweise Übertragung von Konzepten und Ideen in Bezug auf das Thema Essen resultierten.

3. Arbeitsschritte

In der Planung zur Durchführung des Q-Tutoriums hat uns die Erstellung und kritische Diskussion eines Semesterplans sehr geholfen. Wir wollten in vier Schritten vorgehen. Die ersten drei Sitzungen sollten zum Einstieg in das Thema des Q-Tutoriums genügen. Danach wollten wir die Teilnehmer*innen sofort in eine dreiwöchige Forschungsphase entlassen, bei der die regelmäßige Zusammenkunft im Seminarraum rein fakultativ war. Anschließend sollten im Rahmen eines gemeinsamen, längeren Termins - orientiert am Modell eines Workshops oder Kolloquiums - alle bisherigen Forschungsergebnisse dem Plenum des Q-Tutoriums vorgestellt sowie gemeinsam diskutiert werden. Aus den jeweiligen Impulsen sollte dann auch die obligatorische Abschlussveranstaltung, für welche wir damals noch das selbst-erdachte Format eines *culinary talk* im Kopf hatten, an Kontur gewinnen. Parallel zur praktischen Planung der Abschlussveranstaltung sollten die Teilnehmer*innen weiter an ihren Themen forschen, um ihre Erkenntnisse dann in die inhaltliche Planung einfließen zu lassen. So versprachen wir uns ein ausgewogenes Verhältnis der Anteile Forschung und Präsentation derselben in unserem Q-Tutorium. Letztlich mussten wir aber feststellen, dass dieses Vorgehen in Anbetracht der begrenzten Zeit zu ambitioniert war. Wir können als Erfahrung festhalten, dass genug Zeit für die gewissenhafte Konzeption und Umsetzung eines Abschlussprojektes eingeplant werden sollte, aber dass diese Arbeit der weiterführenden, eigenständigen Forschung möglicherweise im Weg steht. Unserem Eindruck nach, waren die verbleibenden Teilnehmer*innen letztlich so stark in ihr Studium, außeruniversitäre Verpflichtungen und ihren Beitrag zur Abschlussveranstaltung eingebunden, dass schlicht keine Zeit mehr blieb die Forschungsfragen, die beim Kompaktermin präsentiert wurden, tiefergehend weiterzuentwickeln.

Wie gestalteten sich unsere Arbeitsschritte also konkret? Begonnen haben wir das Tutorium mit einer Vorstellungsrunde, der Erörterung des von uns erdachten Fahrplanes sowie einer längeren Impuls-Präsentation von möglichen Themen, deren Bearbeitung uns lohnenswert erscheinen würde. Als besonders empfehlenswert hat sich die in unserem Institut bewährte Praxis erwiesen, nach der inhaltlichen Einführung in das Thema fünf Minuten Pause zu machen, um Kommiliton*innen, welche schon wissen, dass sie das Q-Tutorium doch nicht belegen wollen, die Möglichkeit zu geben, die Veranstaltung vorzeitig zu verlassen. Bereits zu diesem Zeitpunkt hörten wir das erste Mal, dass das Thema viel Interesse hervorruft, die eigenständige Forschung aber als zu zeitintensiv wahrgenommen wird und daher vom Besuch des Q-Tutoriums abschreckt. Zum Ausklang haben wir noch eine Diskussion über den von der Partei Bündnis 90/Die Grünen im Bundestagswahlkampf 2013 vorgeschlagenen, allgemein verbindlichen „Veggie-Day“ angeregt, um ein erstes Mal mit unseren Kommiliton*innen ins Gespräch zu kommen. So konnten wir einen Eindruck gewinnen, wie diskussionsfreudig und in kulinarischen Themen vorgebildet unsere Teilnehmer*innen sind, da sich das Gespräch schnell vom ursprünglichen Thema (Ist es legitim einen rein vegetarischen Tag in öffentlich finanzierten Kantinen politisch zu verordnen?) entfernte.

In der zweiten, experimentellen Sitzung haben wir versucht, verschiedene Lebensmittel multisensorisch zu beschreiben. Diese Sitzung, zu der sich auch viele neue potenzielle Teilnehmer*innen einfanden, war wohl die populärste im ganzen Semester und hat uns sehr viel positives Feedback eingebracht. Ausgehend von der Prämisse Jürgen Dollases, dass eine wissenschaftlich begründete Systematik zur Beschreibung von Essen noch ein Forschungsdesiderat sei, haben wir uns alle in der Rolle unvoreingenommener Beobachter wiedergefunden, welche um die Worte ringen, mit denen unserer Umwelt einen Sinneseindruck vermittelt werden kann. Zur Vorbereitung lasen alle Teilnehmer*innen zwei Auszüge aus Dollases Buch *Geschmacksschule*. Diese wurden zu Beginn der Sitzung noch einmal kurz zusammengefasst und kontextualisiert, damit alle Anwesenden den gleichen Wissensstand haben. Das sensorische Beschreiben von Essen wurde in sechs Runden durchgeführt: Aussehen, Geschmack, Geruch, Geräusch und Textur von kleinen Snacks sollte in jeweils 5 Minuten stiller Bearbeitungszeit erfasst und durch die Verschriftlichung eindeutig fixiert werden. Als Betrachtungsgegenstand dienten uns unter anderem eine frische Gurke, Chia-Pudding, Gemüse-Chips, gefriergetrocknete Erdbeeren und frische Brötchen vom Bäcker. Im Anschluss sollte eines der zur Verfügung stehenden Objekte in 10 Minuten mit allen Sinnen beschrieben werden. Nach dieser langen Phase der stillen Einzelarbeit, eröffneten wir das reflektierende Gespräch darüber mit der Frage nach dem eigenen Erleben. Wie war es den Kommiliton*innen ergangen? Wo waren Schwierigkeiten? Waren Sie bereit ihre Aufzeichnungen mit uns zu teilen? Es entspann sich ein sehr reger Erfahrungsaustausch, der allen Beteiligten zeigte, dass unser Plan aufgegangen war. Das Beschreiben war als Methode vorgestellt und ausprobiert worden, das Fehlen eines Instrumentariums zum multisensorischen Beschreiben von Lebensmitteln in jeglichen vertretenen, geisteswissenschaftlichen Disziplinen wurde offensichtlich und die Student*innen wurden für die Schwierigkeit Sinneseindrücke in Worte zu fassen sensibilisiert. Somit hat die Übung das gesamte Q-Tutorium spielerisch und interaktiv an unsere Fragestellung herangeführt.

Gefolgt von einer Lektüresitzung, deren Zweck es war, beispielhafte Forschung zum Thema Essen aus einzelnen Disziplinen nachzuvollziehen, entwickelten die Teilnehmer*innen in den folgenden vier Wochen ihre eigenen Fragestellungen. Diese wurden von Ihnen selbstständig erdacht, recherchiert und bearbeitet. Wir waren jederzeit ansprechbar und haben die Kommilito*innen gerne beraten, obwohl wir uns weigerten zu starken Einfluss auf die Themenwahl zu nehmen. Niemand sollte das Gefühl haben er oder sie erledige seine Forschung nur uns zuliebe. Insofern stand es den Student*innen frei zu den Sitzungsterminen vor dem Kompakttermin zu erscheinen oder nicht. Um eine interdisziplinäre Beschäftigung mit dem Thema, wie es das Format des Q-Tutoriums vorgibt, auch gewährleisten zu können, haben wir die Teilnehmer*innen zu Beginn wiederholt ermuntert sich nicht nur einem neuen Themenkomplex zuzuwenden, sondern diesen auch mit einer ungewohnten (möglicherweise fachfremden) Methodik zu bearbeiten. Diese Offenheit in methodischer wie thematischer Hinsicht stellte für die meisten allerdings eher einen Moment der Überforderung da. Wir müssen also selbstkritisch feststellen, dass wir die Kommiliton*innen am Anfang möglicherweise eher überfordert und verwirrt haben, statt ihnen Halt zu geben. Die angemessene Balance, Hilfestellung zu geben und Freiheit zuzulassen, um den Tutoriums-Mitgliedern Raum zum „geisteswissenschaftlichen Experimentieren“ zu lassen, war für uns oft nur schwer zu halten. Dieses Thema haben sämtliche Q-Tutor*innen auch wiederholt in den Jours Fixes des bologna.labs angesprochen.

Eine Woche vor dem anvisierten Kompakttermin, hatten wir um ein Forschungsdesign jeder beziehungsweise jedes einzelnen gebeten. Bei der Durchsicht dieser Entwürfe fiel uns auf, dass in unserem interdisziplinär zusammengesetzten Q-Tutorium unterschiedliche Auffassungen darüber

existierten, was wissenschaftliches Arbeiten meint. Daher stiegen wir zunächst mit einer Lektüre und darauf basierender Gruppenarbeit ein: Wir lasen gemeinsam den Text „Was ist Wissenschaft? Was heißt wissenschaftlich arbeiten? Was bringt ein wissenschaftliches Studium? Ein Brief“ von Wolf-Dieter Narr, versuchten diesen in ein Diagramm zu übertragen und haben anschließend zuzuordnen versucht wo jede*r einzelne in seiner Forschung steht. Im zweiten Teil der Sitzung haben wir dann nacheinander von allen Anwesenden ihr selbst gewähltes Thema sowie den aktuellen Arbeitsstand präsentiert bekommen und gemeinschaftlich diskutiert. Durch die fakultativen Sitzungen und die Forschungsphase hatte sich die Zahl der Teilnehmer*innen deutlich verringert, sodass wir über eine geringere Anzahl an Themen intensiver miteinander ins Gespräch kommen konnten.

Aus den diversen Themen entwickelten wir gemeinsam in der folgenden Sitzung das Format der Abschlussveranstaltung. Wir haben alle Formen und Möglichkeiten, auch das von uns angedachte Format des *culinary talk*, zur Diskussion und Abstimmung gestellt. Unsere ursprüngliche Idee wäre eine gesprächsbasierte Veranstaltung gewesen, die mehr sein soll als eine Diskussionsrunde. Protagonisten aus der kulinarischen Praxis (Restaurantkritiker, Food-Blogger, Eat-Art-Künstler, Köche, etc.) hätten eingeladen werden sollen, um mit uns die Ergebnisse des Tutoriums zu diskutieren. Nach einer produktiven Auseinandersetzung über unterschiedliche Vorschläge – unter anderem wären auch ein moderierter Spaziergang, ein studentisches Symposium oder ein Blog mögliche Alternativen gewesen – hat sich eine Mehrheit für den Vorschlag eines selbst organisierten Abendessens entschieden, um unsere Ergebnisse zu präsentieren. Bei dieser Gelegenheit sollte ein komplett neues Format erstellt werden, bei dem zusätzlich zur verbalen Erörterung eines Themas die Forschungsergebnisse über die Menüfolge oder die Gestaltung des Abendprogramms erfahrbar gemacht werden.

Die folgenden Sitzungen waren dann geprägt von den Planungen zu dieser Veranstaltung, die wir als Team mit den verbleibenden Teilnehmer*innen vornahmen. Gerade in Anbetracht des zusätzlichen Arbeitsaufwandes, der bis zu Beginn des Wintersemesters 2016/17 nicht abreißen würde, mussten sich einige Kommiliton*innen schweren Herzens gegen eine Mitwirkung bei der Abschlussveranstaltung entscheiden. Im Vorhinein mussten ein Ort und ein Zeitpunkt gefunden, praktische Probleme gelöst, Themen für eine Präsentation aufbereitet, eine Finanzierung beantragt, eine Menüfolge festgelegt und unterschiedliche Zuständigkeiten verteilt werden. Letztlich sind wir somit von einem theoretischen Fokus, zu Beginn des Semesters, schließlich zu ganz praktischen Fragestellungen in Bezug auf die experimentelle Präsentation von Forschungsergebnissen gekommen. Es war uns besonders wichtig, dass jede Forschung ihren angemessenen Platz an dem Abend findet und die Studierenden selbst entscheiden konnten wie sie ihre Ergebnisse präsentieren möchten. Dadurch hat sich der Planungsaufwand und Diskussionsbedarf allerdings enorm erhöht.

4. Forschungsergebnisse

Das Q-Tutorium „#lecker. kulinarische Phänomene geisteswissenschaftlich beschreiben“ hat gezeigt, dass interdisziplinäre Zusammenarbeit möglich und fruchtbar ist. Unter der speziellen Prämisse, dass kein Mitglied des Q-Tutoriums eine gesonderte Expertise bezüglich der Beschreibung von Essen – in all seinen Erscheinungsformen – mitbrachte, konnten wir uns im Austausch miteinander gegenseitig mit gutem Rat und zielführender Kritik unterstützen. Durch den Zugang über das (sinnliche) Beschreiben von Phänomenen und den Versuch diese in der Abschlussveranstaltung „Wissenshunger“ erfahrbar sowie für Außenstehende nachvollziehbar zu machen, schärften wir nicht nur unsere eigene Wahrnehmung von alltäglichen Praktiken einer westlichen kulinarischen Lebensumwelt, sondern konnten auch unsere Gäste dafür sensibilisieren. Das selbstgekochte Essen war somit nicht der

Hauptanlass unseres Zusammenkommens, sondern vielmehr Rahmen und Gliederung der unterschiedlichen wissenschaftlichen Beiträge. Nach Huber ist der Prozess des forschenden Lernens erst dann abgeschlossen, wenn die Ergebnisse auf eine öffentlichkeitswirksame Weise präsentiert werden. Die verbliebenen Teilnehmer*innen des Q-Tutoriums erhielten an diesem Abend die Möglichkeit ihre Forschung während des gemeinsam organisierten Abendessens einer breiteren Öffentlichkeit vorzustellen. Die jeweiligen Themen sind sowohl in das Rahmenprogramm wie auch in die kulinarische Gestaltung eingeflossen. Jede*r bekam einen frei zu gestaltenden Abschnitt des Abends zugewiesen, bei dem beispielsweise ein Vortrag gehalten, eine Verkostung moderiert, ein Fotoprojekt angeleitet oder ein Ranking erstellt wurde. Die restliche Gruppe hat sich unterdessen um die Vorbereitung und den reibungslosen Verlauf des Abends gekümmert. So haben die Kommiliton*innen im Laufe des Abends auch ganz unterschiedliche Rollen einnehmen müssen: Moderator*in, Expert*in, Servicekraft, Veranstaltungsteilnehmer*in, Koch oder Köchin.

Durch den ungewöhnlichen Betrachtungsgegenstand wurden auch die Grenzen der Methoden, welche die Kommiliton*innen jeweils aus ihren eigenen Disziplinen mitbrachten, offensichtlich. Im Rahmen eines thematisch anders ausgerichteten Q-Tutoriums wäre die Selbstbeobachtung und -reflexion unserer Zusammenarbeit sicher ein vielversprechender Beitrag zu Herausforderungen und Schwierigkeiten interdisziplinären Arbeitens gewesen. Wir sind diesem Umstand vor allen Dingen mit Offenheit begegnet: Durch wenige Vorgaben bezüglich der Durchführung einer eigenen Forschungsfrage und die Einbeziehung der gesamten Gruppe in die methodische und thematische Beratung über das Eingbrachte, haben wir versucht das Q-Tutorium als Rahmen zu verstehen, der einen Raum der freien Entfaltung und des Experiments einschließt. Wir haben schließlich voneinander gelernt wie unterschiedlich sich Probleme angehen, Texte interpretieren und Fragestellungen fassen lassen. Oft sind wir uns durch den transdisziplinären Dialog auch erst der Beschränkungen unseres eigenen, fachspezifischen Blickes bewusst geworden und wir haben begonnen diesen zu hinterfragen.

Ferner haben wir festgestellt, dass das Format des Q-Tutoriums von den Student*innen nicht wegen der Punkte besucht wurde, sondern aus ehrlichem Interesse für das Thema. Dabei haben wir besonders von der Unterschiedlichkeit unserer Teilnehmer*innen profitiert. Nicht nur kamen sie aus unterschiedlichen Disziplinen, sondern standen auch an unterschiedlichen Punkten ihres Studiums. Da es ein kanonisches Wissen in Bezug auf kulinarische Phänomene allerdings nicht gibt, konnte jede*r ohne Skrupel seine oder ihre Wissenslücken füllen sowie eigene Erkenntnisse mit allen teilen.

Im Verlauf der Veranstaltung konnten wir dem Dilemma – dem subjektiven Sinneseindruck mit Objektivität zu begegnen – auf welches Dollase hingewiesen hat, nicht entkommen. Es wurden somit keine neuen Kriterien, Kategorien oder Begriffe zur Beschreibung von Essen kreiert. Allerdings hat sich gezeigt, dass zu einer eingehenden Betrachtung kulinarischer Phänomene nicht nur die multisensuelle Beschreibung gehört, sondern auch ein interdisziplinäres Analyse- beziehungsweise Interpretationsinstrumentarium. Zwar kann jede Disziplin mit ihren spezifischen Methoden Essen analysieren, aber ob dies dem jeweiligen Gegenstand vollständig gerecht wird, ist zweifelhaft. Stattdessen braucht es vielleicht gerade eine neue Disziplin – wie die Kulinaristik oder die *culinary studies* – um die unterschiedlichen Expertisen zu bündeln. Selbst nur für eine Fallstudie den angemessenen Forschungsprozess vorzuschlagen, hätte den Rahmen unserer Möglichkeiten bereits gesprengt. Sich dieses Problems aber bewusst zu werden, ist bereits viel wert.

5. Literaturliste

Adrià, Ferran: A day at elBulli. 2 Aufl., London: Phaidon 2010.

Anderson, E. N.: Everyone Eats. Understanding Food and Culture, New York: NYU Press 2005.

Assmann, Aleida: Archive im Wandel der Mediengeschichte. In: Ebeling, Knut; Günzel, Stephan (Hrsg.): Archivologie. Theorien des Archivs in Philosophie, Medien und Künsten. Berlin: Kadmos 2009, S. 165-176.

Beil, Ralf: Künstlerküche. Lebensmittel als Kunstmaterial von Schiele bis Jason Rhoades. Köln: DuMont 2002.

Belasco, Warren James: Food. the key concepts. Oxford: Berg 2008.

Beriss, David; Sutton, David E.: The restaurants book. Ethnographies of where we eat. Oxford: Berg 2007.

Brose, J.; Geisler, L.; Gusko, M.; Wolny, Y.: Schmeckt man den Holzofen? Die sensorische Bewertung eines Holzofenbrotes. In: Report by Kampffmeyer Food Innovation GmbH Jg. 1 / 2012, Heft 1, S. 64-67.

Bußmann, Klaus; Müller, Markus (Hrsg.): Food. (Ausst.-Kat.), 3.10.1999-2.1.2000, Münster: Westfälisches Landesmuseum für Kunst und Kulturgeschichte 1999.

Celant, Germano: Arts & Foods. Rituals since 1851. Ausst.-Kat. EXPO Milano, Mailand: Electa 2015.

Counihan, Carole; Esterik, Penny van (Hrsg.): Food and Culture. A Reader. New York: Routledge 1997.

Crowther, Gillian: Eating Culture. An Anthropological Guide to Food. Toronto: University of Toronto Press 2013.

Dollase, Jürgen: Geschmacksschule. 3. Aufl, Wiesbaden: Tre-Torri 2005.

Finkelstein, Joanne: Fashioning Appetite. Restaurants and the Making of Modern Identity. London, New York: I.B. Tauris 2014.

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Hrsg.): Food. a culinary history from antiquity to the present. New York: Columbia University Press 1996.

Hartung, Elisabeth (Hrsg.): Daniel Spoerri presents Eat-Art. (Ausst.-Kat.), München, Aktionsforum Praterinsel 19.10-9.12.2001, Nürnberg: Verlag für Moderne Kunst 2001.

Hirschfelder, Gunther: Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute. Frankfurt/New York: Campus 2001.

Holzeby, Magdalena (Hrsg.): Eating the Universe. Vom Essen in der Kunst. (Ausst.- Kat.), Düsseldorf, Kunsthalle Düsseldorf, 28.11.2009-28.2.2010; Innsbruck, Galerie im Taxipalais, 24.4.-4.7.2010; Stuttgart, Kunstmuseum Stuttgart, 17.9.2010-9.1.2011, Köln: DuMont 2009.

Jacobs, Marc; Scholliers, Peter: Eating Out in Europe – Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century. Oxford/New York: Berg 2003.

Julier, Alice P.: Eating together. Food, Friendship, and Inequality, Urbana: University of Illinois Press 2013.

Klanten, Robert: CrEATe. Eating, design and future food. Berlin: Gestalten 2008.

Kleinert, M.; Bongartz, A.; Raemy, E.: Eine emotionale Sprachwelt. Das in der Schweiz entwickelte Aromarad hilft, die Sprachlosigkeit bei der Beschreibung von Brotgeschmack zu überwinden. In: Slow Baking Jg.1/2009, Heft 1, S. 44-47

Lemke, Harald: Die Kunst des Essens. Eine Ästhetik des kulinarischen Geschmacks. Bielefeld: transcript 2007.

Morel, Andreas: Der gedeckte Tisch. Zur Geschichte der Tafelkultur. Zürich: Punktum 2001.

Myhrvold, Nathan: Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst. Köln: Taschen 2011.

Narr, Wolf-Dieter: Was ist Wissenschaft? Was heißt wissenschaftlich arbeiten? Was bringt ein wissenschaftliches Studium? Ein Brief. In: Franck, Norbert; Stary, Joachim (Hrsg.): Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Eine praktische Anleitung. 11. Aufl., Paderborn/München/Wien/Zürich: Schöningh 2003, S.15-23.

Polt-Heinzl, Evelyn: Brot. Eine kleine kulinarische Anthologie. Ditzingen: Reclam 1998.

Ribbat, Christoph: Im Restaurant. Eine Geschichte aus dem Bauch der Moderne. Berlin: Suhrkamp 2016.

Sloan, Donald; Leith, Prue (Hrsg.): Culinary Taste. Consumer Behaviour in the International Restaurant Sector. New York: Routledge 2012.

Spence, Charles; Piqueras-Fiszman, Betina: The Perfect Meal. The Multisensory Science of Food and Dining. Somerset: Wiley 2014.

Spoerri, Daniel: Gastronomisches Tagebuch. Itinerarium für 2 Personen auf einer ägäischen Insel nebst einer Abhandlung über den oder die Keftedes, Berlin: Luchterhand 1970.

Vogelzang, Marije: Eat Love. Food Concepts by Eating-Designer Marije Vogelzang. Amsterdam: Bis Publishers 2011.